



Spolufinancované z  
programu Európskej únie  
Erasmus+



# Cestovný ruch v Európe

Litva virtuálna mobilita

Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio  
rengimo centras

Sára Muziková

# Online stretnutie účastníkov 3.2.2022

- Oboznámenie sa s reštauračnými zariadeniami partnerskej školy

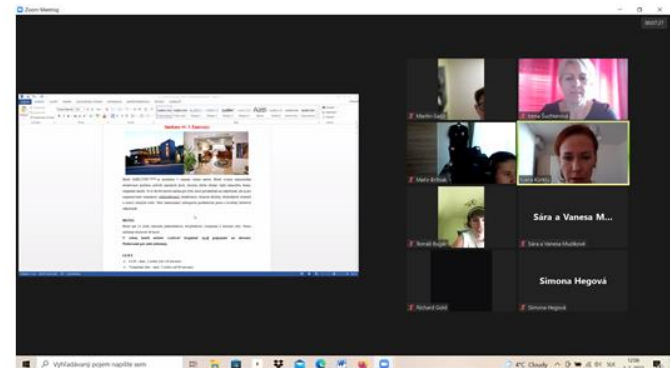
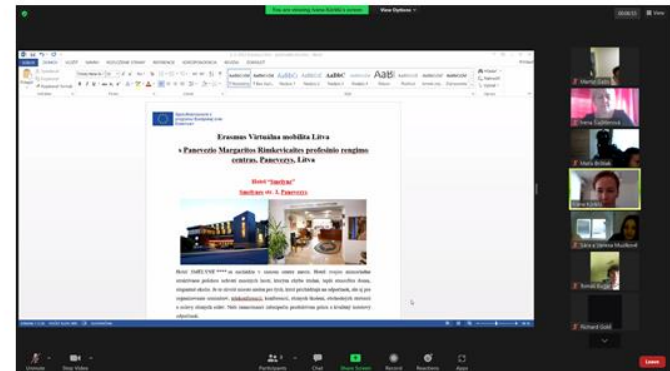
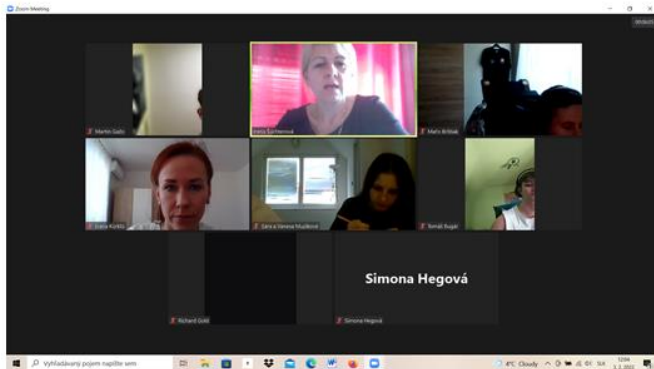


Spolufinancované z programu Európskej únie Erasmus+

Erasmus Virtuálna mobilita Litva

s Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

**3.2.2022 online ZOOM stretnutie účastníkov**  
– prehliadka hotelov





## Erasmus Virtuálna mobilita Litva s Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio rengimo centras, Panevezys, Litva

**Hotel "Smelyne"**  
**Smelynes str. 3, Panevezys**



Hotel SMĚLYNĚ \*\*\*\* sa nachádza v samom centre mesta. Hotel svojou mimoriadne atraktívnou polohou uchváti mnohých hostí, ktorým chýba útulná, teplá atmosféra domu, elegantné okolie. Je to skvelé miesto nielen pre tých, ktorí prichádzajú na odpočinok, ale aj pre organizovanie seminárov, telekonferencií, konferencií, rôznych školení, obchodných stretnutí a oslavy rôznych osláv. Naši zamestnanci zabezpečia produktívnu prácu a kvalitný hotelový odpočinok.







### KONFERENČNÉ MIESTNOSTI:

- Veľká sála na 1. poschodí (môže ubytovať až 120 osôb)
- Malá hala na 3. poschodí (môže ubytovať až 45 osôb)
- Zasadacia miestnosť (môže ubytovať až 20 osôb)



### TRI BANKETOVÉ SÁLY

- 80 miest na prizemí (bufet do 120 miest)
- 70 miest na prvom poschodí (bufet do 110 miest)
- 30 miest na treťom poschodí (bufet do 50 miest)

### KDE JE MOŽNÉ PRIPRAVIŤ

- Bufet
- Rôzne oslavy
- Rauty
- Smútočný obed
- Výročia
- Turistický obed



**Hotel "Romantic"**  
**Kranto str. 24, LT-35173 Panevezys**



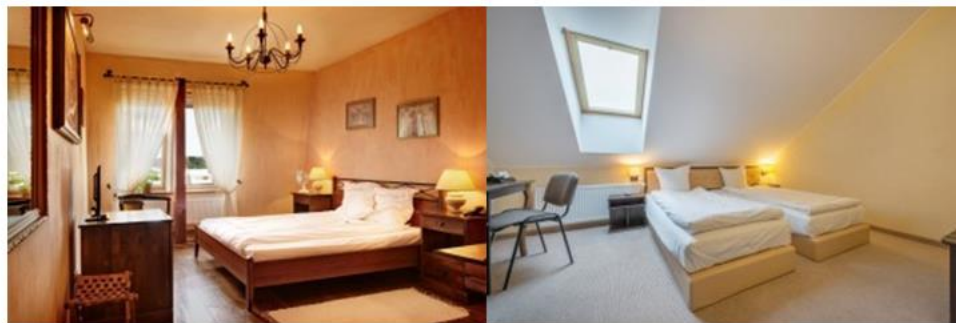
Hotel "Romantic" sa nachádza v zrekonštruovanom historickom mlyne v samom centre mesta Panevezys. V roku 1841 bol po požiari v najjurodnejšej krajine Litvy prestavaný pamý mlyn, zjednotený, aby prežil vojny svetových vojen, dni okupácie a znárodnenia.

Počas sovietskej okupácie Litvy bol mlyn znárodnený a v roku 2002 bol založený štvorhviezdikový luxusný hotel Romantic.

Netrvalo dlho a hotel je obklopený všetkým: útulné nádvorie, starobylý pohanský obetný kameň, pomaly tečúci Nevėžis, oslňujúci ostrov uprostred, dva krásne mosty, kde každý víkend môžete



## IZBY



## KONFERENČNÉ SÁLY

Posúkame štyri konferenčné sály rôzneho rozsahu, ideálne pre rôzne podujatia a recepcie. Môžeme hostiť skupiny od 12 do 200 osôb. V týchto halách vás pozývame, aby ste pripravili:

- kongresy
- konferencie
- semináre
- koktejlové večierky, bufety, sviatky, súkromné akcie, ...

## VIP ZASADACIA MIESTNOSŤ

Kapacita 12 miest, cena 400 eur/deň, 100 eur/hodina

VIP zasadacia miestnosť je pohodlné a odľahlé miesto, ideálne pre dôležité obchodné rozhodnutia.





## REŠTAURÁCIA

- Raňajky formou bufetu

Pondelok - piatok

07:00 - 10:00

Víkendy, sviatky

08:00 - 11:00

Cena raňajok

pre vonkajších hostí: 10 Eur (pre 1 osobu)



## Jedálny lístok



### Valgiaraštis MENU

DESSERTAI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

*Másy tradicinis obuolių pyragas su vaniliniaiš ledais 6€*  
OUR TRADITIONAL APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

*Pavlova su sūrio kremu ir uogėmis 7€*  
PAVLOVA WITH CHEESE CREAM & BERRIES

*Sokoladinis suflė su vyšniomis 6€*  
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH CHERRIES



### Valgiaraštis MENU

GARNYRAI / SIDE DISHES / АРМІЯ

*Šviedų ryžai su levanėmis ir rozmarinų žiedėliais 4€*  
BLACK RICE WITH LAVENDER AND ROSEMARY PETALS

*Pilvinis kuskusas su apdusintais pipirais ir gysla aliejaus 4€*  
PEARL CUSCUS WITH GRILLED PEPPER AND VEGET. OIL

*Bakėty – įvairių puzė 3€*  
PIZZETTES – SPINAZO PIRE

*Orkėtos – apkepinus lašais su žaliu aliejaus 3€*  
PARBILED PESTOES WITH HERBAL OIL

*Stiprus daržovės 3€*  
VEGET. SALAD

*Zelėnais lapais salotos 3,50€*  
GREEN SALAD



### Valgiaraštis MENU

MESIS PATEKALAI / MEAT DISHES / МЯСНЫЕ БИРОДА

*Branduotės juodasnis štetas su bulvytiniais pušteliais  
sėlenomis – kėdėje su gysla 28€*  
BEEF STEAK WITH SMALL PESTOES, BLACK CORIANT – ASPER. BERRY SAUCE

*Kvėtenės šokoladėlis su keptais perais ir  
pušteliais puštelis 15€*  
PORK RIBS WITH FRESH CUCUM. AND PESTO SAUCE

*Čedera craft su apkepinus, dūmų šonine ananasais ir  
pušteliais puštelis 17€*  
BEEF CORNIT WITH FRIES, SMOKY FLAVORED PORK PINEAPPLE AND PASSION FRUIT SAUCE

*Vištinės suporė su keptais pimentonais, įvairiais lašais  
čedera su gysla puštelis 15€*  
CHICKEN SUPRISE WITH FRESH THIMBLE, SPINACH AND EGG & SAUCE

**Hotel "Pervaza"**  
**Smelynes 113, LT-35113**



Od roku 2006 tento názov zdôvodňuje ekonomický hotel PERVAŽA. Nachádza sa na centrálnej ulici mesta (Smėlynė, 112, Panevėžys, na polceste medzi Vilniusom a Rigou) ponúka svojim zákazníkom 27 útulných a pohodlných izieb, ktoré môžu ubytovať až 80 osôb. Pre vaše pohodlie sú v budove hotela tri konferenčné miestnosti.

Hotel ponúka:

1. Bezplatné parkovanie, monitorované kamerami.
2. Úschovňa batožiny.
3. Bezpečné na skladovanie cenností.
4. Platba v hotovosti, kartou alebo bankovým prevodom.
5. Usadte sa s domácimi miláčikmi.
6. Bezplatný bezdrôtový optický internet.
7. Na žiadosť zákazníkov raňajky v miestnosti v čase, ktorý je pre nich vhodný.
8. Konferenčné miestnosti (tri).
9. Kopírujte dokumenty.
10. Pohodlná doprava verejnou dopravou mesta, taxi hovor.

## Kafe Ukmergės g. 3

### PANEVĖŽYS

Znalosť prvého KAFENHOUSU v Litve sa nachádza v dokumentoch patriacich Kazimierovej kaplnky katedrály vo Vilniuse, pretože potom hostely a stravovacie domy patrili kostolu.

Pri zachovaní tradícií a historických detailov minulosti sa snažíme neznižovať meno KAFENHAUS, preto sa snažíme prekvapiť našich hostí originálnymi jedlami. Chceme premeniť Váš pobyt na príjemný okamih, pretože v našej kuchyni sú najdôležitejšie zložky jedla. Hlavnou je jednoduchosť a podstatou je litovské jedlo. Pripravujeme jedlá s prihliadnutím a sezónnosť, improvizujeme s príchutami, textúrami a farbami, vytvárame útulnú domácu atmosféru, aby sme nadchli Vaše chuťové bunky najnečakávanejšími objavmi.



#### Studené občerstvenie, šaláty

<b>MATJES SLEDOVÉ OBCERSTVENIE</b> pečené parížske hranolky, prozelené barocciest, karamelizované cibule	4,80 €	<b>NASTAVIT NA VÍNO</b> sušené ovocie plnené syrom, orechmi, sušenou bračkovou šunkou	4,50 €
<b>MARINOVANÉ OLIVY</b> s medom, cesnakom a bylinkami	3,60 €	<b>LITOVSKÉ OBCERSTVENIE</b> Slanica, prašničky, syr, kyslé uhorky, olivky, rúba, banetka	6,80 €
<b>ŠALÁT</b>			
<b>ŠALÁT SO SOLENÝM LOSOSOVÝM FILE</b> syr, šalóta, avokádo, grapefruit, infúzia šaloty so zrnou horčicou	5,00 €	<b>ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM SYROM BRIE</b> listy šaloty, vyprážané huby, nakladaný zeler, sedaková omáčka	4,50 €
<b>ČERSTVÝ ZELENINOVÝ ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM KURACÍM FILE</b> 2007 - 2010 uhorky, mrkva, sezamové semienka, infúzia šaloty so sezamovým olejom	4,50 €	<b>ŠALÁT S VYPRÁŽANÝM KAČACÍM FILE</b> mang, listy šaloty, syr s modrou pliesňou, karamelizované brúsnice, šalátová infúzia s medom	5,50 €

#### Teplé občerstvenie

<b>PALACINKY</b> solené lososové rolky so syrovým krémom, kaviár, ryžan	4,90 €	<b>VYPRÁŽANÉ TIGROVÉ KREVETY</b> mangová šalica, mognétova slnečnicového jadra, chutí omáčka	6,50 €
<b>PEČENÉ SYROVÉ OBCERSTVENIE</b> divené mozzarellaové rolky, pikantné syrové rolky s karamelizovanou cibulkou	5,20 €	<b>GRILOVANÉ ŽABIE STEHNÁ</b> zelený hrášok šalát, mang omáčka	8,20 €
<b>POLIEVKY</b>			
<b>KRÉMOVÁ BARAVYKAI POLIEVKA</b> roztrhané kurča, kúskový olej	3,80 €	<b>POLIEVKA DŇA</b>	1,50 €

#### Hlavné jedlá, vegetariánske, deti

<b>HLAVNÉ JEDLÁ</b>			
<b>FILE Z LOSOSA OŠETRENÉ PRI NÍZKÝCH TEPLÔTACH</b> rebarborová omáčka, varené perlové kusky so špenátom, dusená zelenina	9,80 €	<b>GRILOVANÉ KURACIE FILE</b> ortulidové hrachy s kokosovou mliečnou omáčkou (šalát), dusená zelenina v kokosovom mlieku	8,50 €
<b>VYPRÁŽANÉ FILE ŠTERK</b> mandľová smotanová omáčka so šofranom, varené karamelizované chrušče, karamelizovaná dusená špageta, pečené cherry paradajky	9,50 €	<b>VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ VÝREZ S NÍZKOU TEPLÔTOU</b> silvková omáčka, grilované patky baklažonu, varené perlové zrná s gólskami, vyprážaná karamelizovaná červená repa	9,80 €
<b>GRILOVANÉ FILE Z TUNIAKA</b> smotanová omáčka s wasabi, varené čierne šošovica, sušené cherry paradajky, olivy, slivky baby edamame, kugary	12,90 €	<b>VYPRÁŽANÉ KAČACIE FILE</b> červené víno s horčicou, šokoládovou omáčkou, karamelizované jablko, slivky, paradajkové koncasy	12,50 €

#### VEGETARIÁN

<b>VARENÉ POHÁNKA SO ŠPENÁTOM</b> varené vajce v tričku (palatka)	3,80 €	<b>CÍČEROVÉ STEAKY SO ZELENINOU</b> varené pečené kukurličné klasy, paradajková pasta	4,60 €
<b>DETI</b>			
<b>PRŮŽKY DŘIVENÉHO KURACIEHO FILE</b> divené hranolky, mliečová paradajková omáčka	3,50 €	<b>PALACINKY</b> ricotta so karamelizovanými bruskyňkami, strúhaná bobuľová omáčka (šalát)	3,80 €
<b>ZELENINOVÁ TEMPURA</b> jagurková omáčka so šunkou, uhorka alebo čiernica paradajková omáčka	3,00 €		

#### Dezerty

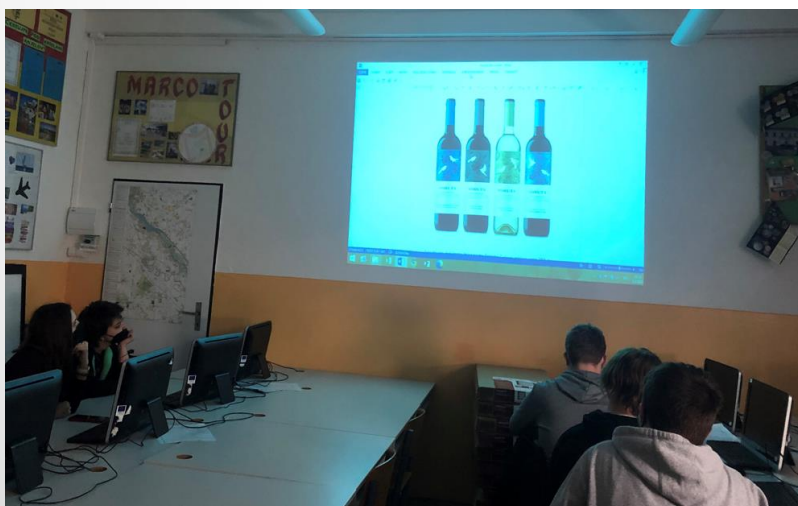
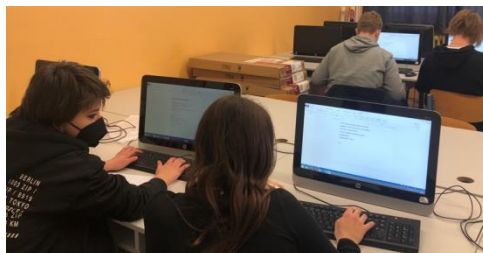
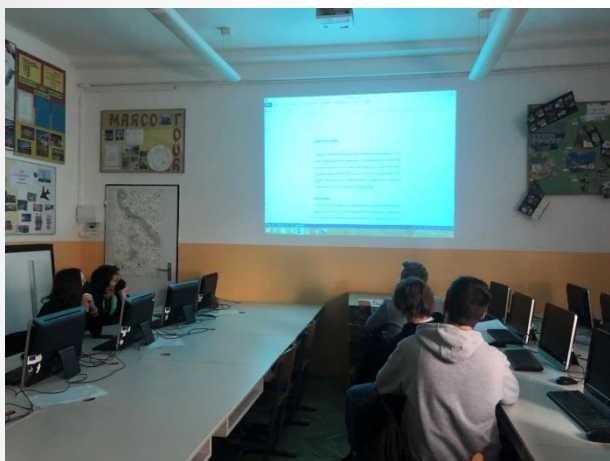
<b>ČOKOLÁDOVÝ FONDANT</b> čerešňová omáčka, vanilková zmrzlina	5,00 €	<b>DEZERT PAVLOVA</b> klasovaný masok, čierne bobuľové želé	4,80 €
<b>CHRUMKAVÝ KOLÁČ S JABLKOM - REBARBOROVÁ NAPĽN</b> zmrzlina s kokosovým omrvinkami	4,50 €		
<b>NAŠE VÝROBNÉ NÁPOJE</b>			
<b>OVOČNÝ KOKTAIL</b> zmrzlina, obilie	3,00 €	<b>ČERSTVO VYLISOVANÁ OVOČNÁ ŠTAVA</b> mrkva, pomaranče, grapefruit	2,20 €
<b>OVOČNÉ SMOOTHIE</b> banány, hrušky, pomaranče	3,00 €		

#### Nápoje

<b>NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE</b>			
<b>Džús</b> 200 ml	1,00 €	<b>Energetický nápoj RED BULL</b> 250 ml	2,50 €
<b>Coca-cola, Sprite, Schweppes</b> 250 ml	1,30 €	<b>Giro GARDŽIOJI</b> 330 ml	1,50 €



# Prezenčné stretnutie účastníkov 8.2.2022



## Erasmus Virtuálna mobilita Litva

### s Panevezio Margaritos Rimkevicaites profesinio renginio centras, Panevezys, Litva

8.2.2022

#### Litovský trh s vinom

Litovský trh s vinom je najväčším trhom v Pobaltí a neustále rastie ročným tempom 10 – 15 %, objem sa odhaduje na približne 31 miliónov litrov, čo je dvojnásobok veľkosti estónskeho trhu a je o 40 % väčší ako lotyšský trh. Aj keď to vyzerať veľmi sľubne, je to tiež zložitý a mátiaci trh, pretože oficiálne štatistiky predaja a dovozu vína z Litvy poskytujú nepresný obraz. Niekedy je lepšie označovať ho ako baltický trh, keďže sa odhaduje, že až 75 % vína, ktoré vstupuje do Litvy, sa reexportuje do ostatných pobaltských krajín.

#### Trh v skratke

Litovský trh tvorí množstvo pan-baltských spoločností, ktoré v roku 2018 doviezli približne 92 miliónov litrov vína, z čoho 61 miliónov litrov reexportovali na východné trhy, najmä do Ruska a Bieloruska. Preto existuje nesúlad medzi štatistikami dovozu a skutočnou spotrebou vína v Litve. Časť vína dovezeného do krajiny sa reexportuje aj do Lotyšska alebo Estónska. V skutočnosti majú všetci veľkí hráči na trhu s vinom pan-baltsku štruktúru, čo znamená, že výrobcovia vína, ktorí vstupujú na litovský trh, majú veľkú šancu dostať sa aj do Estónska a Lotyšska.

Trhová legislatíva bola minimálna až do marca 2017, kedy nová vláda podnikla radikálne kroky na obmedzenie konzumácie alkoholu. Spotrebná daň na alkohol sa zvýšila zo 67 eurocentov na 1,26 eura (1,39 dolára) za flášu, čo povzbudilo niektorých spotrebiteľov, aby prešli na liehoviny, a spôsobilo nárast cezhraničného obchodu. Hovorí sa, že Litva trpí jedným z najhorších prípadov chorôb súvisiacich s alkoholom; mala v roku 2016 druhú

najvyššiu mieru kardiovaskulárnych ochorení v EÚ a najvyšší počet úmrtí na tuberkulózu v roku 2015 (nadužívanie alkoholu zvyšuje riziko ochorenia na TBC). *Wine in Moderation*, združenie malých distribútorov a výrobcov alkoholických nápojov podporované EÚ, bolo len nedávno založené v Litve s cieľom propagovať zodpovedné pitie.

Štatistiky vydané Štátnou daňovou inspekciov Litvy ukazujú, že absolútna potreba alkoholu na obyvateľa klesá, zatiaľ čo spotreba vína nie, čo znamená, že víno je jedinou kategóriou na trhu, ktorá má stály predaj.

#### Vinárske závody v Litve – severský štýl výroby vína

Vino v Litve? Mnoho cudzincov si kladie túto otázku a vždy sú prekvapení odpoveďou, že Litva v skutočnosti vyrába dobré vína, samozrejme, iné ako tie v južnej Európe alebo iných krajinách produkujúcich víno. Litva sa nemôže pyšiť stovkami slnečných dní a teplou klimou. Litovské víno má teda zvyčajne silný severský chuť, chuť bobúľ a ovocia. Litva nemá hrome, ale má veľa jabĺk a lesných plodov, vďaka ktorým je víno trochu iné.

#### Litovské Burgundsko

Tak ako je región *Biržai* obľúbený pre svoje pivo, história litovských vinárstiev začína v meste *Anykščiai* na severe Litvy. Po dlhú dobu boli hlavnými alkoholickými nápojmi pivo a ďalší litovský silný nápoj *Mėdu* (alkoholický nápoj vyrobený z medu). Víno sa vyrábalo len v niektorých domoch a zvyčajne sa vyrábalo z jablák. Tradícia serióznejšieho vinárstva začína od začiatku 20. storočia. V tom čase mladý podnikateľ *Balys Karazijs* pocítil potenciál výroby vína a bol prvým mužom v Litve, ktorý začal s výrobou vína. Tomuto mladému mužovi sa mesto *Anykščiai* zapáčilo natoľko, že spolu s kamarátom *Alfonasom*, ktorý

študoval vinárstvo v USA, založil vinárstvo. Tak sa *Balys* stal kraľom vína v Litve. Prvé víno v *Anykščiai* bolo vyrobené z jablák a bolo senzáciou v celej Litve. Tento úspech v produkcii vína bol medzinárodný. V roku 1938 získali litovské vína zlato na medzinárodnej výstave vína v Paríži.

**Pozn. *Balys*ovi víno v skutočnosti nechutilo.**

#### A zrodila sa *Voruta*

Keď začala druhá svetová vojna, *Balys* emigroval na Západ a vinárstvo v *Anykščiai* zostalo bez svojho tvorca. *Balys* strávil zvyšok svojho života v USA, ale vinárstvo v *Anykščiai* stále vyrába vína v Litve, ako vinárstvo *Anykščiu wines*. *Anykščiu wines* je jedným z najväčších vinárskych závodov v Litve. Jeho značka vína *Voruta* nájdete vo všetkých obchodoch a reštauráciách. Produkcia vína v tomto vinárstve je veľká. Počas roka vyrobí víno z viac ako 35 000 litrov miestnych bobúľ a ovocia. Jedným z najobľúbenejších vín z *Voruty* je v súčasnosti ružové víno z jahôd, ktoré je dokonca medzinárodne hodnotené.

#### Znovuzrodenie vinárstiev

V súčasnosti je litovské víno čoraz populárnejšie a má vyššiu kvalitu. V Litve je oveľa viac vinárstiev, no za zmienku stojí aj ďalšie – víno *Gintaro Sėnos*. Toto rodinné vinárstvo sa stáva čoraz obľúbenejším a uznávanejším. Toto vinárstvo sa nachádza v meste *Zarasai* a ponúka vína vyrobené zo zmesi ovocia a bobúľ, vďaka čomu je chuť intenzívnejšia.

Nájsť dobré litovské víno je možné a je to perfektný darček. Severský štýl výroby vína v Litve je živý a ponúka tú najlepšiu kombináciu bobúľ a miestneho ovocia.

Pozn. Reštaurácia **Queenberry** ponúka okrem dobre modernej litovskej kuchyne aj najlepšiu ponuku litovského vína vo Vilniuse.

Rovnako ako domáce vína, aj komerčné vína sa vyrábajú z ovocia, nie z hrozna **viničera** (ako **sabé saux, merlot, chardonnay**, atď.). Napr. malinové šampanské, suché čučoriedkové, polosladké jahodové a jablkové ľadové víno.







Štyri vína. Zľava dole v smere hodinových ručičiek: malinové šampanské, čučoriedkové víno, jahodové víno, jablkové ľadové víno

Malinové šampanské má oranžovo-brusnicovú farbu. Vonias ako čerstvo rozdrvená malina. V ústach cítiť silné **frizzante**, chuť kyslých malín a je **plávkovo** suché.

Čučoriedkové víno je exotické a takmer nepriehľadné. Má vôňu dymu, korenia a mentolu. V ústach pripomína čučoriedkový koláč alebo čučoriedkové šupky. Je pomerne suchá.

Jahodové víno má krásnu ružovo-jantárovú farbu. Vo voni je bohatá jahodová aróma s nádychom smotany (skôr ako zmrzlina). Má výraznú jahodovú prichuť, dobre vyváženú, polosladkú s jemným pocitom v ústach a dlhým záverom.

Jablkové ľadové víno má jantárovú farbu s vôňou varenej jablkovej šťavy (ako **Motts**). Chuti naozaj ako sladká jablková šťava zmiešaná s medom. Sladkosť pretrváva v dochuti.

			
Voruta Apple	Voruta Chokeberry	Voruta Cherry	Voruta Black Currant
\$9.99	\$9.99	\$9.99	\$9.99

Ovocné vína **Voruta** sa vyrábajú z jablka, sliviek, višní, čiernych ríbezlí, **arónie** a obsahujú 9 - 10 % alkoholu.



Litovské víno chuti čerstvo, živo a ovocne. Vinárstvo **Časlavas**, založené v roku 2004, v odľahlom storočnom statku.

Všetky vína vyrobené vo vinárstve **Časlavas** sú certifikované ako výrobky litovského národného dedičstva. Ich víno sa vyrába z starostlivo vybraných a ručne zozbieraných prírodných plodov a bobúľ, pestovaných na ich farme.

Toto malinové víno dozrieva vo francúzskych dubových sudoch vo vinnej pivnici **Časlavas Ramoška**. Víno prekvapí jemnými bobulovými arómami a obklopi vás v mori čerstvých letných chutí. Je vyrobené z farmárskych malín pomocou starého rodinného receptu.



Sladké víno QUINCE. Je cenené pre svoju podmanivú vôňu citrusov spolu s neočakávanou eleganciou jeho chuti. Je to ideálna zhoda pre dezerty a syry.

SIMONA - suché červené víno. Je vyrobený z jablk a malin. Pár s kanapkami poskytuje dokonalú rovnováhu chuti.

ČIERNE RIBEZLE - ~~semj~~ pot, tradičné ručne vyrábané čierne ribezľové víno. Perfektné s vytretými syrmi, sušenou šunkou.

TATIJANA - sladké červené víno. Je vyrobený z červených ribezli, čiernych ribezli, jablk a hrušiek.

JABLKO - polosuché víno. S nádychom kvetinových vôní a jemnou ovocnou chuťou víno pripomína jesennú úrodu. Je to dokonalý sprievod s rybami a hydinou.



Trh s vínom v Litve sleduje trendy na svetovom trhu vďaka zvedavým a čoraz viac zainteresovaným spotrebiteľom. Obľúbené sú vinne kurzy a degustácie, klesá spotreba lacných vín. Aj chute sú čoraz rozmanitejšie, na zoznamoch reštaurácií si našli svoje miesto svetlejšie červené a vína z krajín ako Portugalsko, Maďarsko a Arménsko. Organické, ~~biodynamické~~ a prírodné vína sú čoraz populárnejšie a rastúci počet menších, špecializovanejších dovozcov vína prináša na trh väčšiu rozmanitosť. Relatívne malý počet dovozcov na trhu znamená, že majú pomerne veľké portfóliá a sú efektívni pri riadení zásob. Ak teda výrobcovia zamýšľajú vstúpiť na trh, je potrebné pri oslovovaní dovozcov riadne preskúmať portfóliá dovozcov a vytvoriť dobre prispôbený návrh.

Čo sa týka trendov, nealkoholické vína sú rastúcou kategóriou, zatiaľ čo červené vína inklinujú k ~~Primitivo, Zinfandel a Monastrell~~ z južného Španielska. Pokiaľ ide o menej dubové, menej zrelé červené, preferované štýly zahŕňali vína z Rakúska, ~~Grenache~~ z vysokej nadmorskej výšky v Španielsku, ~~Pinot Noir~~ z Nového Zélandu, ako aj červené z Čile a Nemecka.

Na prémiovej úrovni trh preferuje vína z Burgundska, v červenom aj bielom segmente, ako aj vína z Toskánska a Champagne. Predaj šumivého vína predstavuje jednu tretinu trhu, pričom spotrebiteľia nakupujú hlavne ~~Prosecco, Crémant a Cava~~, ako aj šampanské. Žiadané sú aj šumivé vína vyrábané lokálne z dovozených veľkoobjemových produktov. Dopyt po naturálnych a oranžových vínach, ktoré sa objavili asi pred tromi-štyrmi rokmi rastie, aj keď najmä v prémiových reštauráciách.

#### Vinárska gastronómia (zladenie vína s jedlom):

- biele víno: ryby, hydina, teľacia, chudé bravčové, tvrdé syry
- ružové víno: vyprážané, pikantne upravené hydinové mäso
- červené víno: hovädzie, baranie, tučné mäso, zverina, vyprážané a vaječné pokrmy, chuťovo výrazná zelenina, plesňové syry
- dezertné suché víno: k špeciálnym polievkam (výnimčne)
- šumivé suché víno: predjedlá, mäsité pokrmy
- šumivé polosladké: k ovociu a múčnikom
- šumivé sladké: iba k múčnikom

## JEDÁLNY LÍSTOK

### ROMANTIC

#### DEZERTY

1. TRADIČNÝ JABLKOVÝ KOLÁČ  
S VĀNILKOVOU ZMRZLINOU

2. PAVLOVA TORTA SO SYROVĪM  
KRĒMOM S BOBULOVOVOCĪM

3. ČOKOLÁDOVÉ SUFLÉ S VÝŠNAMI

4. JAHODOVÝ SORBET S ČERVĒNEJ  
REPÝ A JĀHOUD  
S CITRUSOVOMETOVOU OMĀČKOU

5. LITOVSKĀ DOMĀCA ZMRZLIN

#### POKRMY

1. ČIERNA RÝŽA OKVĒTNÝMI LĪSTKAMI  
S NEVĒDZE

2. KUSKUS S ORANŽOVĪM KORENĪM A  
YUZU OLEJOM

3. ZEMIAKY A ŠPENĀTOVÉ PÝRÉ

4. VĀRENÉ ZEMIAKY S BILINKOVĪM  
OLEJOM

5. ČERSTVÝ ŠALĀT

6. ZELENÝ ŠALĀT -LISTOVÝ

## **MASOVÉ JEDLÁ**

1. HOVADZÝ STEAK S OMÁČKOU A ČIERNÝCH RYBEZLÍ A S MENŠÍMI ZEMIAKMY

2. BRAVČOVÉ REBIERKA S VÝPRAŽANÝM POROM

3. KONFITOVANÁ KAČICA S VÝPRAŽANÝM OCHUTENÝM ANANÁSOM A S OMÁČKOU Z MARAKUE

4. KURACIE SUPREME S PARADAJKAMI ŠPENÁTOM A DEMI-GLASE OMÁČKOU

## **POLIEVKY**

1. POLIEVKA Z DIVOZELU S HIDINOVÍMÝ SRDCIAMI A TOASTOVÍM CHLEBOM A PAŠTÉTOU GRASS

2. NOBELOVÁ STUDENÁ POLIEVKA

3. POLIEVKA DNA

## **JEDLÁ Z RÝB**

1. VÝPRAŽANÉ RYBIE KREVETY

2. PEČENÁ DORODA NA BYLINKÁCH Z MARINOVANÝM BAMBUSOM A ARAŠÍDOVÝM MASLOM

3. HALIBUT Z OMÁČKOU ZO ŠAMPANSKÉHO A ČERVENÝM KUSKUSOM



# 24.2.2022

V tento den som s mojimi kamarátmi obsluhovala pani zástupkine. Servírovala som polievku. Polievku som zdebarovala a pozorovala som spolužiakov. Velmi ma to bavilo naučila som sa nové veci.

Polievka



Predjedlo





11:32 24/ÚN/2022



11:36 24/ÚN/2022







16:03 21/ČRV/2022







